

### Leber. Würste. Andouilles de foie.

Die Schweins-Lunge und Krauze (das Fett, was zwischen den Därmen sitzt) wird weich gekocht, dann in Stückchen, und dabei das Harte weg geschnitten; das Gehirn wird abgeschält, die Leber roh aus den Häuten und Nerven geschabt, dazu gethan, Salz, Pfeffer und fein geriebener Majoran dazu gefügt und alles durcheinander recht fein gewiegt oder gehackt; hernach in dünne oder mittlere Schweinsdärme gefüllt, aber nicht ganz voll, oben und unten zugebunden oder gut zugesteckt, und in die kochende Wallbrühe, oder in kochendes Wasser gethan und zehu bis funfzehn Minuten ganz langsam gekocht; dann heraus genommen, in kaltem Wasser abgospült und auf ein reines Tuch oder Bret gelegt. Sie können dann kalt genossen oder eingekerbt und in Butter aufgebraten werden. Zu Vermehrung der Masse kann auch eine Kalbsleber, Lunge und Gekrös genommen werden. Auch kann man gewichte und ausgedrückte Semmel, und einige Eier dazu nehmen. Desgleichen kann man etwas gereinigte kleine Rosinen darunter mengen.

### Brat. Würste. Saucisses. Saucissons.

Es wird zartes Schweinefleisch von der Keule, Hüfte, Rücken oder Schulter genommen und berechnet: daß Fleisch und Speck in dem Gewicht sich gleich sind; dieses wird aus den Häuten und Nerven geschabt, Salz, Pfeffer, etwas gestoßene Gewürznägelu und fein geschnittene Citronschale dazu gefügt und alles, mehr oder weniger, fein gehackt, während dem auch, auf ohngefähr vier Pfund ein Glas guter weißer Wein, oder Weißbier, oder Wasser dazu gegossen und gut darunter gemischt; dann in Schöpfdärme (Saitlinge), oder in dünne Schweinsdärme gefüllt, und Fingerslang oder auch länger gemacht. Beim Gebrauch wird etwas Butter erhitzt, die Würste darein gelegt und langsam auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten; sie werden dabei mit einer Nadel gestochen. Desgleichen können sie auf dem Rost gebraten werden. Auch kann man die Fülle mit fein gewiegter Karbe (Kümmel) oder Schallotten würzen.

Um die Würste mehrere Tage gut zu erhalten, muß die Anfeuchtung unterbleiben.

### Salami- oder Cervelat. Würste. Cervelats.

Fünf Pfund mageres, kurzes Rindfleisch von der Nuß, und eben so drei Pfund Schweinefleisch, werden aus allen Häuten und Nerven geschabt und recht fein gewiegt oder gehackt; drei Pfund frischer Speck wird ebenfalls von den Häuten geschabt und gewiegt aber körnig gelassen, und dann zu dem Fleisch gethan; ohn-